ガステーブルコンロ

品番 10-844・10-845

取扱説明書

このたびはガステーブルをお求めいただきまして、ありがとうございます。

大阪ガス

型式名:PA-36CSF-5L・PA-36CSF-5R

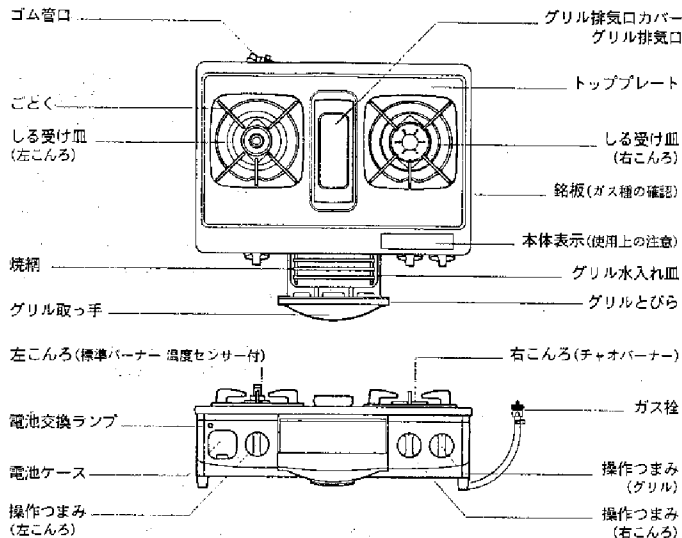
●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
●この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

別添の保証書はこの取扱説明書とともに、大切に保管してください。

取扱説明書を紛失された場合は裏表紙に記載のお近くの大阪ガスまでお問い合わせください。

Ⓟ

各部のなまえ

取扱説明書中の図は10-845型のご紹介となっております。
10-844型はチャオバーナーが左、標準バーナーが右についています。

特長1 天ぷら油過熱防止機能

標準バーナーには天ぷら油の過熱を防止するために温度センサーが付いています。
温度センサーが約250℃になると自動的にガスを止めます。

特長2 フッ素コートトッププレート

トッププレートはフッ素コート仕上げになっています。煮こぼれもサッとひと拭きでお手入れできます。

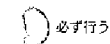
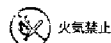
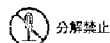
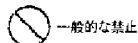
必ずお守りください

(安全に正しくお使いいただくために)

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱をすると、使用者が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱をすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱をすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

絵表示について次のような意味があります。

火気禁止

⚠危険

■ガス漏れ時の処置

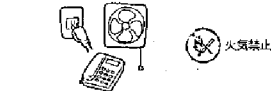
ガス漏れに気付いたときは、①～③の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり、電気器具(換気扇その他)のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない

➡炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

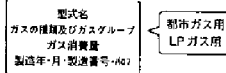
火気禁止

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスまで連絡する。
(周辺の電話は使用しない)

ガス栓を閉め
窓を開ける

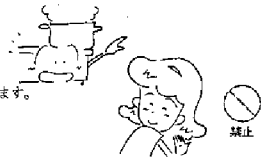
⚠警告

■使用ガスについて

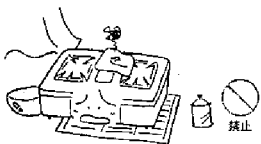
ガス種を確認する

ご家庭のガスの種類と機器の銘板(右側面に貼付け)に表示されているガスの種類が合っているか確かめる
合っていないときは使用しない
＊転居時も必ず確認してください。
➡ガスが合っていないままご使用になると、火災や不完全燃焼、やけどなどの原因になります。

ガスの種類がおわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くの大阪ガスまでご連絡ください。

■火災予防

火をつけたまま機器から絶対にはなれない
➡特に揚げもののときやグリル使用中は火災のおそれがあります。

禁止

機器の周囲に可燃物(カーテン、新聞紙、紙袋など)や引火物(スプレー缶など)を置かない、近づけない
＊機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。
➡火災の原因になります。
スプレー缶の場合は熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発するおそれがあります。

禁止

グリル使用中、グリル排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない
➡火災や不完全燃焼の原因になります。

機器の周囲ではガソリン、ベンジン、スプレーなど引火のおそれのあるものを使用しない
➡火災の原因になります。

禁止

⚠警告

■異常時の処置

①異常な燃焼、臭気、異常音が感じられた場合は、消火操作してガス栓を閉め、「故障かな？と思ったら」(20ページ) に従う
②地震、火災などの緊急の際は、自分の身の安全を確かめてから、あわてずに消火操作する

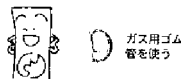
消火操作をする

⚠注意

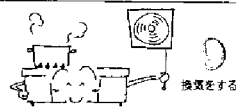
■ガス事故防止

ゴム管はガス用ゴム管(検査合格またはJISマーク入り)を使い、古い(ひび割れ、さし込み口のゆるい)ゴム管やビニール管は使わない
➡ガス漏れの原因になります。

ガス用ゴム管を使う

使用後は消火を確かめ、外出・就寝時にはガス栓を閉める
特にグリルは消し忘れをしやすいので機器から離れるときは必ず消火を確かめてください。

■換気に注意

閉めきった部屋で長時間使用しない
使用中は窓を開けるか換気扇を回す
➡一酸化炭素中毒の原因になります。

換気をする

■用途について

調理以外の用途には使わない
➡過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。

こんろを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない
➡不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形の原因になります。

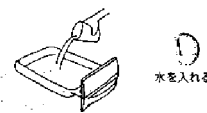
禁止

なべの大きさにあった火力で使う
➡なべ底から外側にあふれた炎によりなべの取っ手が破損するおそれがあります。

ごとくに安定してのるなべを使用する
➡底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定ななべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。

禁止

グリル水入れ皿に水以外のものは入れない
➡火災や機器の損傷の原因になります。
また、グリル水入れ皿が異常に過熱されて膨張し、出し入れする際にグリル庫内に擦れて重く感じたり、ホーローを傷めることがあります。フッ素コートトッププレートの変色の原因にもなります。

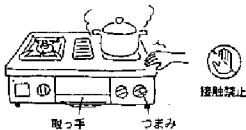
水を入れる

⚠注意

■やけどに注意

使用中や使用直後は操作部（つまみ・グリル取っ手）以外は触らない

➡機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
＊特に小さいお子様がいる家庭では注意してください。

接触禁止

取っ手　つまみ

使用中・使用直後は機器を移動させない

➡こんろ上の調理物などが倒れてやけどをするおそれがあります。

点火操作時はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

➡熱や炎でやけどをするおそれがあります。

使用中はバーナー付近に触れないように注意する

➡衣服に炎が移ったりする場合があります。

禁止

この機器の点火装置以外の方法では点火しない

➡やけどをするおそれがあります。

グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近づけたりなべの取っ手等を向けたりしない

➡高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。

魚を裏返すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないように注意する

➡やけどをするおそれがあります。

接触禁止

グリル庫内に食品屑やふきんなどがないようにする

＊取り除く際はケガをしないように注意してください。
➡使用中に燃えることがあります。

使用中・使用直後はグリル水入れ皿を勢いよく引き出さない

持ち運びするときは中の水がこぼれないように注意する

➡水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

■補助具について

補助具はこの機器用の付属品あるいは指定以外のものは使わない

しる受け皿の上に市販のアルミ箔製のしる受け皿をのせない

➡異常燃焼のおそれがあります。また、フッ素コートトッププレートの変色の原因にもなります。

禁止

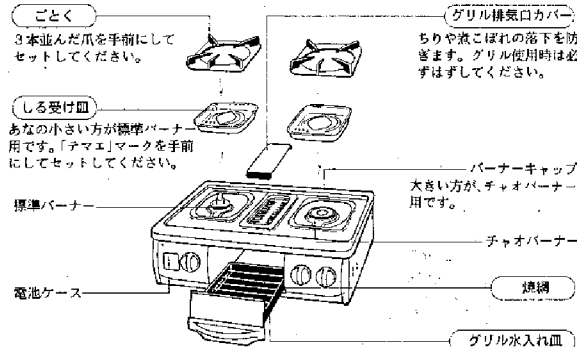
おねがい　この機器は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。

設置について

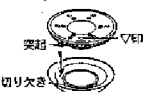
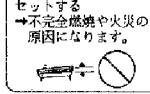
1 部品のセット

①箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除く

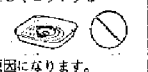
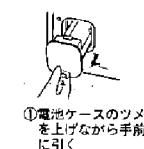
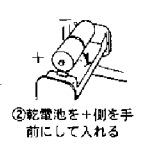
②同梱部品の確認をする

③各部品をセットする　10－844型はチャオバーナーが左、標準バーナーが右についています。

バーナーキャップのセット

バーナーキャップ上面の▽印を手前にして突起を切り欠きにはめる

突起　▽印　切り欠き

⚠注意
浮き・傾きのないようセットする
➡不完全燃焼や火災の原因になります。

しる受け皿のセット

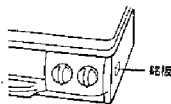
あなの大きい方をチャオバーナー（大きい方のバーナー）側に、小さい方を標準バーナー側にセットする

⚠注意
左右前後を間違えないように正しくセットする
＊特にチャオバーナー側にあなの小さい方のしる受け皿をセットしないでください。
➡不完全燃焼や火災、故障の原因になります。

乾電池のセット（単1　1.5V　2個）

①電池ケースのツメを上げながら手前に引く

②乾電池を＋側を手前にして入れる

③電池ケースを奥までしっかり入れる

おねがい
乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のものを混ぜて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。

2 ガス種の確認

①ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる
②合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスまで連絡する

3 設置場所

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。

⚠ 警告　下記の条件を満たしている場所をお選びください。

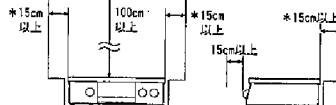
●換気が良い
●水平で安定している
●落下物の危険がない
●周囲に可燃物がない
●風が吹き込まない
●水や熱がかからない

4 防火措置

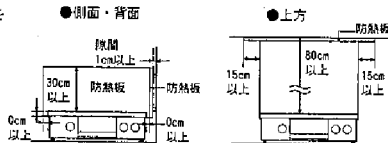
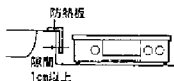
各地の火災予防条例に従って防火措置を行ってください。

⚠ 警告　ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた場合でも、下記①、②の防火措置を必ず行う
➡伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがあります。
＊設置後に、機器の周囲の改装をする場合も設置基準をお守りください。

① 可燃物（壁、棚など）から十分離して設置する

＊トッププレート上方の周囲

② ①の条件を満たせない場合は防熱板を取り付ける

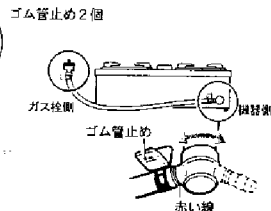
別売の防熱板（詳しくは22ページ参照）を図のように取り付けてください。

●側面・背面　●上方

③ 流し台の上面の防火措置をする
周囲の可燃物から15cm以上離して設置できる場合でも、トッププレートと流し台などの上面がほぼ同一のときは防熱板（コードNo：15-100-0105）で保護してください。

5 接続のしかた

⚠ 注意

●継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
●機器の上や下を通さない
●他の熱源などの高温部に触れない
●折れ、ねじれ、引張りなどないように
●接続口に汚れやごみがないように
➡正しく接続されないとガス漏れや火災の原因になります。

ゴム管接続の場合

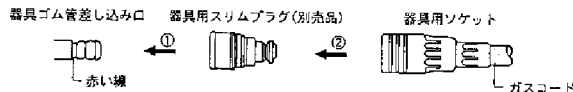
用意するもの：φ9.5㎜ガス用ゴム管（新品）1本　ゴム管止め2個
（都市ガス用とLPガス用があります。お使いのガスに合わせてお選びください。）

①ゴム管を機器に触れないように適切な長さに切る
②両方のゴム管口の赤い線までゴム管を差し込みゴム管止めで止める
③ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める

ガスコンセント接続の場合（ガスコードは13A専用です。）

＊ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。
従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
＊ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
＊ガスコードの長さは2m以下にしてください。

ガス機器側の接続

①下図のように、まず別売の器具用スリムプラグを機器のゴム管差し込み口に取り付ける
②次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで差し込む
（器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従ってください。）

ガス栓側の接続

①ガス栓を開けるとき

コンセント継手を"カチッ"と音がするまで確実に差し込む
●コンセント継手を差し込むとガスが開きます。

②ガス栓を閉めるとき

コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引く
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

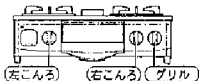
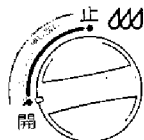
こんろの使いかた

1 準備

①操作つまみが「止」の位置にあることを確かめる
②ガス栓を全開にする

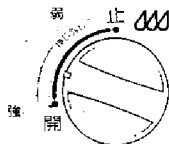
おねがい
鉄板焼きやこんろでの魚焼きはフッ素コートトッププレートをいためる原因になります。

2 点火

■操作つまみの位置

＊使用するバーナーの操作つまみを間違えないでください。

①操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回し、そのまま数秒間保持する

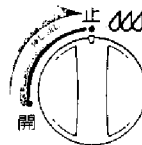
②手を離しても点火していることを確認する

おねがい
●なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
●なべをごとくにのせてから点火した方がより点火が確実になります。
●手を離すと消火する場合は保持時間の不足です。操作つまみを戻して周囲にガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作し、保持時間を長くしてください。
●初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ゴム管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

3 火力調節

①炎を見ながらつまみをゆっくり回す

●弱火でお使いのときは火が途中で消えていないか気を付けてください。

●使用中もときどき燃焼を確かめてください。

4 消火

①操作つまみを「止」の位置まで戻す
●消火を確かめてください。

②ガス栓を閉める

立消え安全装置が作動したときの処置方法

立消え安全装置とは風や煮こぼれなどで炎が消えたとき、自動的にガスを止める装置です。

消火に気付いたとき

すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。
炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。

再点火するとき

周囲にガスがなくなるのを待ってから点火操作してください。

あげルック

温度センサー付バーナーを使うとき

標準バーナーには
天ぷら油過熱防止機能が付いています。

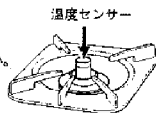
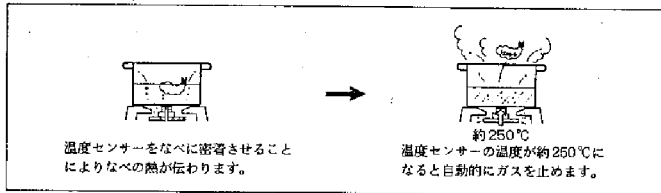
天ぷら油は油の温度が非常に高くなると、直接火が入らなくても発火します。
天ぷら油過熱防止機能とは温度センサーが常になべ底の温度を見張り、天ぷら油が、過熱による発火をする前に自動的にガスを止める機能です。

マークが貼ってある方のバーナーです。

＊チャオバーナーにはこの機能は付いていません。
揚げもの調理をするときは必ず標準バーナーをお使いください。

天ぷら油過熱防止機能のはたらき

温度センサーをなべに密着させることによりなべの熱が伝わります。

温度センサーの温度が約250℃になると自動的にガスを止めます。

天ぷら油過熱防止機能が働いたときの処置方法

①まず、操作つまみを戻して消火状態にする
②再度使うときは油の温度が適温になるまでそのまま待つ
＊センサーが付いていても火を付けたままにしておくと油は調理に適さない高い温度になってしまいます。

●揚げもの以外の調理の場合なべ底の形や調理によってはセンサーが高温になり、消火します。このようなときはチャオバーナーをお使いください。

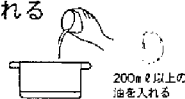
温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

お守りいただけなければ天ぷら油の過熱による発火を防止できないことがあります。

⚠警告

揚げもののときはお守りください

■揚げもの調理には200mℓ以上の油を入れる

調理中も常に200mℓ以上の油量を保ってください。

■底が平らで熱の伝わりやすい天ぷらなべを使う

（鉄・アルミのフライパンやなべ）

次のなべは注意が必要です。

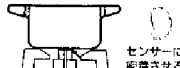
土なべ、耐熱ガラスなべ
➡熱の伝わりが悪くセンサーが正しく働かないため使用できません。

ステンレスのフライパン、なべ
➡熱の伝わりが遅いため油の量が少ないと発火のおそれがあります。

中華なべ、打ち出しなべ
➡温度センサーとなべ底の間に隙間があるとセンサーが正しく働きません。
底が平らなもの、凸凹が少ないものであれば使用できます。
＊センサー付バーナー側では中華ごとく（別売）を使用しないでください。
なべ底がセンサーに接触しないことがあり、センサーが正しく働かないおそれがあります。

安定よくするためになべの重さは調理物を含んで300g以上必要です。
但し、300g以上あっても片手なべなどで安定性が悪く傾きやすいなべは使用しないでください。

■なべ底と温度センサーは密着させる

なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。

⚠注意

センサーに強いショックやキズを与えない

センサーが故障する原因となります。

センサーはいつも清潔にしておく

汚れるとセンサーが温度を感知できなくなります。
汚れたときはやわらかい布で拭いてください。

（お手入れ方法18ページ参照）

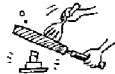
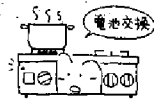
センサーが上下に動くか確認する

センサーを押してみてスムーズに上下に動くか確認してください。
センサーの動きが悪いと機能が正しく働かない場合があります。お手入れしてもセンサーの動きが悪いときはお買上げの販売店かお近くの大阪ガスまでご連絡ください。

温度センサー付バーナー使用時のおねがい

■揚げもの以外の調理について

温度センサー付バーナーは揚げもの以外の調理にも使えますが、センサーが約250℃になると消火するしくみになっていますから調理によっては途中で消火してしまう場合があります。
また、なべがセンサーに接触していないとセンサーが消火温度まで上昇することがあります。途中で消火する調理やセンサーと正しく接触しないなべを使用するときはチャオバーナーをお使いください。

〈途中消火してしまう調理の例〉
焼網を使う調理
炒りもの調理
ウインナー炒め
耐熱ガラスなべや土なべを使う煮物など

■電池交換ランプが点灯したら乾電池を交換する

センサー付バーナー使用中にランプが点灯したら…
⇨電池交換6ページ参照

センサー付バーナーは使えなくなります。点火操作後、手を離すと消火します。

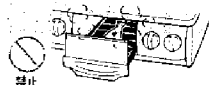
●電池が消耗してくるとセンサーが作動しなくなるので安全のため、操作つまみを回したとき点火しても、手を離すと消火するようになります。操作つまみを「開」の位置で保持し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
●電池が消耗してもチャオバーナーとグリルはそのまま使えます。
●電池交換ランプはセンサー付バーナー使用中のときのみ作動します。
電池がすっかり消耗してしまったときはランプは点灯しません。

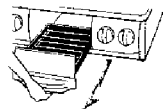
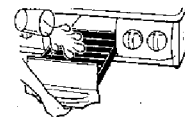
グリルの使いかた

⚠警告
グリルを使用するときは必ずグリル水入れ皿に水を入れ、使用中は常に水のある状態を保つ
グリル使用後は必ずお手入れする
➡グリル水入れ皿にたまった脂や、調理物が燃えて火災の原因になります。

⚠注意
グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない
➡あふれた熱気により、トッププレートやつまみが過熱され、やけどや変色・変形の原因になります。

グリル排気口カバーをしたまま、グリルを使用しない
➡異常燃焼の原因になります。

熱くなったグリルとびらに水をかけない
➡ガラスが割れてケガをするおそれがあります。

グリル水入れ皿の取り出しかた

中の水がこぼれないように、ゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く
＊最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。
止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
＊持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。

1 準備

①グリル排気口カバーを取りはずす
②操作つまみが「止」の位置にあることを確かめる
③ガス栓を全開にする

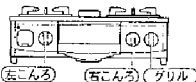
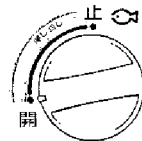
はじめて使うとき
①グリル水入れ皿にコップ1杯(約200mℓ)の水を入れる
②約15分、空焼きする
●庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。

④焼網をセットする
●焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。
焼網に食用油を塗っておくと、くっつきにくくなります。

⑤グリル水入れ皿にコップ1杯(約200mℓ)の水を入れる
●200mℓの水は約20分でなくなります。
●続けて使用するときはそのつど水を足し、脂が飛び散るようなときは水を入れ替えてください。

⑥グリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる

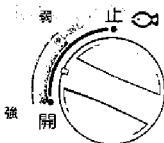
2 点火

■操作つまみの位置

＊使用するバーナーの操作つまみを間違えないでください。

①操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回し、そのまま数秒間保持する

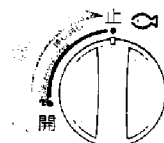
②バーナー全体に点火したことを確認する

③3分ほど予熱してから材料をのせる

魚のヒレなどこげやすい部分は、厚めに塩をふるか、アルミ箔で包んでおくとこげかたが少なくなります。

3 火力調節

①材料に合わせて火力を調節する

●裏返した面は前よりも早い時間で焼き上ります。

4 消火

①操作つまみを「止」の位置まで戻す

●消火を確かめてください。

②ガス栓を閉める

③グリル水入れ皿のお手入れをする

> おねがい
> グリル水入れ皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

点検とお手入れ

点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。

●機器を安全・快適にお使いいただくために、日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
●機器の故障や異常を見つけたときはお買い上げの販売店かお近くの大阪ガスまでご連絡ください。
●安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。(有料)

＊点検は常時行ってください。

機器のまわりに可燃物等はありませんか？

機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。

(7ページ参照)

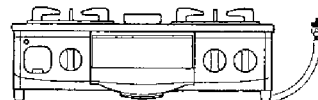
各部品は正しくセットされていますか？

バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。

(6ページ参照)

ゴム管は正しく接続されていますか？古くなっていませんか？

赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなります。早めに取り替えてください。

(8ページ参照)

乾電池は消耗していませんか？

温度センサー付バーナーの操作つまみを「開」の位置まで回してください。電池交換ランプが点灯したときは新しい乾電池と交換してください。

＊乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

(6・13ページ参照)

汚れていませんか？

煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。
温度センサーを押してみてスムーズに上下に動くか確認してください。汚れが詰まっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しく働かない場合があります。

(17〜19ページ参照)

ガス臭くありませんか？

ガス栓を開け、ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。

(20ページ参照)

点検とお手入れ

●お手入れの際は手袋をするなどして、ケガのないように気を付けてください。
●機器や取りはずした部品は落さないように気を付けてください。ケガや故障の原因になります。
●お手入れの後は各部品正しくセットされているか確認をしてください。(6ページ参照)

⚠注意
グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する
→力強く当たった場合、手をけがすることがあります。
お手入れが必要なところ以外は絶対に分解しない
→故障や事故の原因になります。

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

おねがい
印刷・塗装面にはみがき粉・スチールウールなどは使わないでください。表面がキズ付きます。中性洗剤以外の洗剤、シンナー・ベンジンあるいはレンジクリーナーなどのアルカリ性洗剤は塗装がはがれるおそれがあります。

トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。
＊汚れはそのつどお手入れしてください。
そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなります。

フッ素コートトッププレートについて
●お手入れにはスポンジや布などのやわらかいものをお使いください。ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面をキズ付けるので使わないでください。
●中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナー、漂白剤などのアルカリ性洗剤)は使わないでください。フッ素コートをいため、シミや変色の原因になります。
●汚れたままにしておくとシミになることがあります。
●表面のフッ素コートがはがれても下はステンレスですのでそのままお使いになれます。
●長期間のご使用によりトッププレートのフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

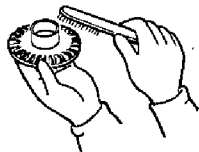
ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

＊汚れたままにしておくと早くいたみます。
●お手入れの後は正しくセットしてください。
(6ページ参照)

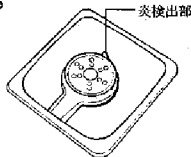
バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときはあなやみぞを柔らかめのブラシまたはスポンジなどで掃除する

●表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。
＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意
水洗いしたときは、水気を十分ふき取る
→水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。

●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。
(6ページ参照)

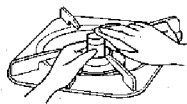
炎検出部

汚れや水分が付いたときはやわらかい布でふき取る

＊汚れや水分が付いていると点火しにくくなります。

おねがい
取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。

温度センサー

温度センサーが汚れたときはセンサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

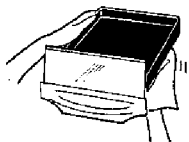
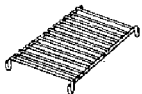
＊汚れが付いているとセンサーの感度が悪くなります。

⚠注意
センサーを押してみてスムーズに上下に動くか確認する
➡センサーの動きが悪いと機能が正しく働かない場合があります。お手入れしても動きが悪いときはお買上げの販売店かお近くの大阪ガスまでご連絡ください。

おねがい
センサーにキズを付けないでください。
故障の原因になります。

温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

グリル水入れ皿・グリルとびら、焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

＊グリル水入れ皿は汚れたままお使いになるとこびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。

おねがい
グリルとびらのガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。

＊お手入れ後はグリルとびらのゴムをしっかりはめ込んでおいてください。

こちらを前側にしてください。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
下記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスまでご連絡ください。

現象	原因	処置方法	参照ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	9･14
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	6･13
	乾電池または電池ケースの取り付けが悪い	正しくセットする	6
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がりを直す	8
	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	8
	バーナー炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナーキャップのお手入れをする	18
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	6
	しる受け皿のセット不良	正しくセットする	6
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	9
	点火操作が不適切	操作つまみを保持する時間を長くする	9
	炎検出部が水ぬれしたり汚れている	炎検出部のお手入れをする	18
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	5
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する	-
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度ｾﾝｻｰとなべ底を正しく接触させる	12
	天ぷら油過熱防止機能が働いた	機能が働いたときの処置方法を参照する	11
電池交換ランプが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	6･13
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナー炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナーキャップのお手入れをする	18
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	6
	しる受け皿のセット不良	正しくセットする	6
ガスのいやな臭いがする	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	8
	ゴム管のひび割れ、穴あき	新しいゴム管と交換する	8
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	6

故障ではない場合	理由
点火･消火のときに「ボッ」という音がする	点火音・消火音で異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	ガスの通過音で異常ではありません。

保管とアフターサービス

■保管（長期間使わないとき）

①ガス栓を閉め、ゴム管をはずす
②ごみ・ほこりが入らないようにビニールやテープ等でゴム管口をふさぐ
③汚れを取り除く（17～19ページ参照）
④乾電池を取りはずす
⑤箱またはビニール袋等に入れて、湿気やほこりの少ないところに保管する

■アフターサービスについて

サービスのお申し込み

●まず前ページ「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店かお近くの大阪ガスにご連絡ください。
●アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。
1. ご住所・お名前・電話番号・道順（付近の目印等）
2. 品名‥‥10－844／845型
（下のようなラベルが機器の左面下部に貼り付けてあります。）

(N) 10－844 (U)	(N) 10－845 (U)
大阪ガス株式会社 04	大阪ガス株式会社 03

3. 現象‥‥できるだけ詳しく
4. 訪問ご希望日

転居される場合

●ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分を確認のうえ、お買い上げの販売店か転居先のガス事業者にご相談ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
＊ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

補修用性能部品の最低保有期間について

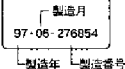
●無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスにご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理します。
●補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。
その後の修理は、補修用性能部品がなくて、修理ができない場合がありますのでご了承ください。

保証について

●このガステーブルコンロには保証書がついています。
●保証書に記載のようにガステーブルコンロの故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
●保証書を紛失されますと、無料保証期間内でも修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●本製品は一般家庭用です。使用頻度の高い業務用で長時間使用の場合は、保証期間内でも有料修理になります。

製造年月について

製造年月は本体右側面貼付けの銘板でお確かめください。

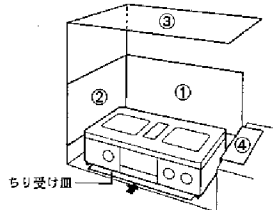
製造月
97-06-276854
製造年　製造番号

別売部品のご紹介

次のような別売部品を用意しています。
お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスサービスショップ、大阪ガスでお求めください。

防熱板

●大阪ガス指定の防熱板以外は絶対に使わないでください。
●防熱板は4種類（下記表参照）用意しております。

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5㎜）			
	コード番号	高さ(㎜)	幅(㎜)
①	15－100－0206	350	600
②	15－100－0205	350	535
③	15－100－0207	550	900
④	15－100－0105	15	400

防熱板の取り付けは別売品の防熱板取付説明書に記載されています。取付説明書に従って正しく取り付けてください。

ちり受け皿

（コードNo.：15－100－0083）
器具の下、置台の上に設置して使用してください。

ガスコード（13A用）

0.7m	80－480	80－580
1.0m	80－481	80－581
2.0m	80－482	80－582
器具用スリムプラグ	81－359	
ホースガス栓用プラグ	81－450	

仕様

品名	10－844		10－845	
型式名	PA-36CSF-5L		PA-36CSF-5R	
種類	ガスグリル付こんろ			
点火方式	圧電点火装置			
外形寸法(機器最大)	高さ214×幅558×奥行431㎜			
重量（本体）	6.8kg			
ガス接続	φ9.5㎜ガス用ゴム管			
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能)			
使用ガス ガスグループ	ガス消費量			
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時
都市ガス用13A kW(kcal/h)	4.88 (4200)	2.50 (2150)	2.38 (2050)	9.53 (8200)
LPガス用 kW (kg/h)	4.48 (0.32)	2.46 (0.176)	2.38 (0.17)	9.24 (0.66)

☆本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

寸法図　単位：㎜

558
214